



## 光山县弦丹禽蛋制品有限公司企业标准

Q/GXQ 0001S-2023

\_\_\_\_\_

# 蛋制品

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

光山县弦丹禽蛋制品有限公司 发布

# 前言

本标准由光山县弦丹禽蛋制品有限公司提出。

本标准起草单位:光山县弦丹禽蛋制品有限公司。

本标准主要起草人: 张志阳。

### 蛋制品

#### 1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于咸蛋、皮蛋(松花蛋)。

咸蛋:以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料,经预处理、清洗、腌制(食用盐、水为原料,加入或不加入红土配制成料液)、清洗、真空包装、杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食产品:

皮蛋(松花蛋):以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料,经预处理、清洗、腌制 【食用盐、水为原料,加入纯碱(碳酸钠)或烧碱(氢氧化钠)(加工助剂)、硫酸铜(加工助剂)、 生石灰、草木灰、茶叶中的几种】、清洗、真空包装、杀菌或不杀菌、包装而成的产品。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4红土应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5纯碱(碳酸钠)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6烧碱 (氢氧化钠) 应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.8生石灰、草木灰应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.9 茶叶应干净、无污染、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	
色泽	具有产品应有色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	取样品1份,置于一白瓷盘中,在	
	具有本品应有的性状、蛋壳完整、无霉斑; 真空包装蛋不	自然光下用肉眼观察其性状、色泽、	
性状	得有漏气和涨袋现象	杂质,嗅其气味,温开水漱口后,	
杂质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味	

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法				
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	€	8. 0	GB 5009.44				
挥发性盐基氮, mg/100g	$\leqslant$	10(仅限于非即食蛋制品)	GB 5009. 228				
铅*(以Pb计), mg/kg	<b>\leq</b>	0. 18	GB 5009.12				
镉(以 Cd 计), mg/kg <		0.05	GB 5009. 15				
带*项指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。							

#### 2.4 微生物限量

即食类蛋制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

	目	采样方案 a 及限量				IA TA NINE	
项		n	С	m	M	检验方法	
菌落总数,CFU/g		5	2	104	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2	
大肠菌群,CFU/g		5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法	
沙门氏菌 , /25g		5	0	0	-	GB 4789.4	
a 样品的采样和处理按 GB/T 4789.19 执行。							

#### 2.5净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于咸蛋、皮蛋(松花蛋)。

咸蛋:以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料,经预处理、清洗、腌制(食用盐、水为原料,加入或不加入红土配制成料液)、清洗、真空包装、杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食产品:

皮蛋(松花蛋):以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料,经预处理、清洗、腌制 【食用盐、水为原料,加入纯碱(碳酸钠)或烧碱(氢氧化钠)(加工助剂)、硫酸铜(加工助剂)、 生石灰、草木灰、茶叶中的几种】、清洗、真空包装、杀菌或不杀菌、包装而成的产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

光山县弦丹禽蛋制品有限公司

